

I'm not a robot



Plat en cocotte recette

Publié le 18 février 2022
La recette pour cuisiner les meilleurs plats mijotés ? La cocotte en fonte bien sûr ! Depuis des siècles, elle est appréciée pour sa longévité, mais pas seulement. Elle offre une cuisson douce et homogène, en diffusant la chaleur lentement à l’intérieur. Vos petits plats restent bien tendres, puisque cette méthode de cuisson permet également d’éviter la déperdition de liquides. Vous avez tout à y gagner ! On ne sait pas pour vous, mais nous, quand on entend “cocotte en fonte”, on pense tout de suite aux bons plats que nous préparaient nos grands-parents il y a fort longtemps. Pot-au-feu, bœuf bourguignon, rôti de veau, paleron… La Boutique des Chefs a concocté pour vous une sélection de recettes faciles au bon goût de tradition et de nostalgie ! Recette cuisse de dinde en cocotte en fonte Vous ne savez pas quoi proposer à vos invités lors de votre prochain dîner ? Et si vous optiez pour cette recette de cuisse de dinde en fonte au four ? Accompagnée de pommes de terre grenaille sautées, elle mettra tout le monde d’accord. Voir la recette Recette du rôti de veau en cocotte en fonte Vous êtes à la recherche d’une nouvelle idée de recette pour votre repas de famille du dimanche, pour votre prochain dîner entre amis ou simplement pour faire plaisir à toute la famille le soir comme le midi ? Ne bougez pas : nous avons exactement ce qu’il vous faut ! Voir la recette Recette de lapin à la cocotte en fonte Aujourd’hui la Boutique des Chefs vous propose une délicieuse recette de lapin en cocotte en fonte, au vin blanc et à la crème fraîche. De quoi rappeler avec gourmandise nos racines normandes, tout en faisant plaisir aux amateurs de recettes traditionnelles. La viande de lapin est naturellement pauvre en calories : régalez-vous ! Voir la recette Recette du paleron à la cocotte en fonte La Boutique des Chefs vous propose aujourd’hui une délicieuse recette de paleron à la cocotte en fonte testée et approuvée par notre équipe. Une viande tendre à souhait, un jus délicatement parfumé, le tout mijoté avec amour pendant plusieurs heures… De quoi mettre l’eau à la bouche des amateurs de bonne cuisine française ! Voir la recette Recette du filet mignon en cocotte en fonte Ahhhh le filet mignon de porc. Délicieusement fondant, gourmand à souhait, bien moins gras que les morceaux de porc habituels… Comment y résister ? Cette semaine, nous avons décidé de vous proposer cette recette de filet mignon à la cocotte en fonte, sans crème fraîche, mais avec un jus de cuisson parfumé et mijoté avec amour. On s’en régale d’avance ! Voir la recette Recette du pot-au-feu en cocotte en fonte Traditionnel et typique de la gastronomie française, le pot-au-feu est LE plat nostalgie par excellence. C’est celui que préparait notre grand-mère, dans sa fameuse cocotte en fonte encore en service aujourd’hui. Même si elle demande du temps pour être préparée, cette recette n’a rien de bien compliqué et est à la portée de tous. Sortez vos tabliers et suivez nos conseils ! Voir la recette Recette de cuisse de canard en cocotte en fonte Quand on pense aux recettes à la cocotte en fonte, on pense au bœuf bourguignon, à la potée au chou ou encore au paleron rôti. La viande de canard, assez peu consommée au quotidien, se cuisine aussi à la cocotte en fonte ! Elle vous apportera autant de réconfort que ces délicieuses recettes d’hiver que notre grand-mère nous cuisinait. Voir la recette Poulet au champagne et morilles en cocotte Pour les fêtes, La Boutique des Chefs a pensé à ceux qui souhaitaient changer un peu de la traditionnelle dinde de Noël ou du chapon, et vous a déniché sur le site belge Epicurien cette savoureuse recette de poulet au champagne et morilles cuit en cocotte, qui fera fondre le plus fin des gourmets avec sa sauce crémeuse. Voir la recette Envie de découvrir d’autres recettes ? N’hésitez pas à faire un tour sur notre blog ou sur notre page Facebook. Aperitifs, entrées, plats, desserts… Pas question de manquer d’inspiration pour votre prochain repas de famille ou dîner entre amis ! Produits liés à cet article Notre recette de pain burger maison 100% facile 9 recettes d'enfer pour Halloween 1 Recettes démoniaques pour Halloween 1 Découvrez l'univers gourmand de Pouchotte Cook, un blog dédié à la cuisine facile, créative et délicieuse. Trouvez des recettes inspirantes pour les entrées, plats, desserts, boissons et pâtes, ainsi que des astuces culinaires pour égayer vos repas. C'est l'un des articles de cuisson emblématiques et intergénérationnels. Dans la cuisine de nos grands-parents, de nos parents ou encore dans la nôtre, on trouve une cocotte en fonte noire, rouge, blanche ou encore jaune. Cette dernière a une place bien particulière dans le cœur des cuisiniers qui adorent s’en servir dès lors qu’il s’agit de préparer un bon plat. La raison ? Elle est synonyme de cuisine familiale et de partage. Un type de cuisine que l’on aime tant lorsque l’on invite ses proches à venir déjeuner ou dîner chez nous. Quand la cocotte est de sortie dans la cuisine, on sait que ça va mijoter derrière les fourneaux. Sa polyvalence et son côté robuste permettent de réaliser une multitude de recettes, toutes plus délicieuses les unes que les autres. Et c’est le mode de cuisson idéal pour se régaler en hiver avec des plats réconfortants, équilibrés et pas cher.Blanquette de veau, ragout de lentilles vertes, filet mignon de porc, œufs cocotte au chorizo, soupe ou encore gâteau, nous avons fait le tour de toutes les idées de recettes à faire avec une cocotte. Pour l’occasion, nous vous proposons une sélection de 27 préparations savoureuses qui raviront les papilles de vos convives. Les maîtres mots de toutes ces recettes : la simplicité et la gourmandise. Et vous allez voir, il y en a pour tous les goûts ! Voir la recette Contrairement à ce que l’on pourrait penser, les plats à la cocotte ne sont pas des plats nécessairement longs à préparer. Il existe des plats rapides et délicieux à concocter pour les repas de la semaine, la preuve avec notre sélection ! Pour être sûr de ne pas finir avec un jus plein d’eau et trop liquide dans votre cocotte, il est conseillé de placer le couvercle par-dessus tout en laissant un petit espace d’air, de manière à ce que la condensation ne vienne pas se déposer dans le plat. Vos aliments s’accrochent très rapidement à la cocotte ? Pas de panique, il suffit juste de déposer une petite poignée de gros sel et de le frotter délicatement dans le fond du plat. Vous pouvez désormais préparer vos recettes à la cocotte sans crainte ! Et le plus important : pour conserver toutes les saveurs des aliments qui composent votre recette, ne levez pas le couvercle ! Pas besoin de vérifier quoi que ce soit ! Laissez le plat mijoter tranquillement et attendez la fin de la cuisson pour pouvoir admirer votre chef-d’œuvre express ! Votre plat n’en sera que meilleur… 1/20 Recette poulet à l’estragon et vin blanc 1 poulet coupé en morceaux (demandez à votre boucher de les préparer) 40 cl de vin jaune du Jura 20 champignons de Paris 1 l de crème liquide 15 cl de crème liquide 15 cl de vin blanc 20 cl de bouillon de poule 2 c. à soupe d’huile d’olive 1 c. à soupe de farine Sel Poivre Retrouvez ici la recette du poulet à l’estragon et vin blanc. 2/20 Recette cocotte de bœuf fondant aux tomates et à la cannelle 1,2 kg de bœuf à braiser (gîte, paleron…) coupé en gros cubes 1 kg de tomates 1 gros oignon 1 carotte 2 gousses d’ail 3 brins de persil 1 zeste d’orange bio 1 brin de thym 20 cl de vin rouge 20 cl de bouillon de bœuf 1 bâton de cannelle Huile d’olive Sel et poivre du moulin Retrouvez ici la recette de la cocotte de bœuf fondant aux tomates et à la cannelle. 3/20 Recette cocotte de légumes des beaux jours et œufs pochés d’Hélène Darroze 1 kg de petits pois frais 400 g de petites pommes de terre grenaille 1 cœur de salade romaine 2 oignons nouveaux coupés 4 gousses d’ail 4 œufs 125 g de ventreche du Sud-Ouest (poitrine de porc au piment d’Espelette) 20 cl de bouillon de volaille 1 trait de vinaigre blanc 2 c. à soupe de graisse de canard 2 brins de thym Sel Poivre Retrouvez ici la recette de la cocotte de légumes des beaux jours et œufs pochés d’Hélène Darroze. 4/20 Recette cocotte de légumes d’automne 3 tranches de bacon ou du lard fumé 1/2 chou frisé 1 brocoli 1 chou romanesco 2 poireaux 5 champignons de Paris 2 artichauts poivrade 1 bulbe de fenouil 2 cébettes 1 navet 1 citron (jus) 1 gousse d’ail 6 brins de cerfeuil 50 g de beurre 200 g de châtaignes au naturel 50 g de poudre d’amande 20 cl de bouillon de légumes 10 cl d’huile d’olive Sel et poivre Retrouvez ici la recette de la cocotte de légumes d’automne. 5/20 Recette poitrine de veau aux carottes 600 g de poitrine de veau 400 g de queue de veau 6 carottes 3 échalotes 3 brins de thym 2 feuilles de laurier 30 g de beurre 20 cl de vin blanc sec 20 cl de bouillon de bœuf 1 cuil. à soupe d’huile végétale neutre Sel et poivre Retrouvez ici la recette de la poitrine de veau aux carottes. 6/20 Recette sauté de porc aux figues 800 g d’échine de porc coupée en cubes 4 oignons rouges 10 figues fraîches ou surgelées 2 citrons bio 5 cl de miel 4 cuil. à soupe d’huile d’olive 3 filaments de safran 1 pincée de Cayenne Sel et poivre Retrouvez ici la recette du sauté de porc aux figues. 7/20 Recette poullarde à la crème et au vin jaune 2 poullardes de Bresse de 1,8 à 2 kg vidées et découpées en morceaux (demandez à votre boucher de les préparer) 40 cl de vin jaune du Jura 20 champignons de Paris 1 l de crème liquide 2 oignons 4 gousses d’ail 80 g de beurre 1 cuil. à soupe de jus de citron 2 pincées de curry en poudre sel poivre Retrouvez ici la recette de la poullarde à la crème et au vin jaune. 8/20 Recette curry japonais de légumes de Cyril Lignac 400 g de riz basmati cuit 150 g de petits pois 3 carottes 3 pommes de terre 4 navets 1 pomme 1 oignon 15 g de gingembre frais 1,5 l de bouillon de légumes 50 g de beurre 50 g de farine Huile d’olive Sel fin Pour le mélange d’épices : 1 cuil. à café de coriandre en poudre 1 cuil. à café de cumin en poudre ½ cuil. à café de curcuma en poudre 2 cuil. à café de cannelle en poudre 2 cuil. à café de fenouil 1 pincée de muscade râpée 1 cuil. à café d’anis vert ou sauvage 1 cuil. à café de curry en poudre 1 cuil. à café de cacao en poudre Retrouvez ici la recette du curry japonais de légumes de Cyril Lignac. 9/20 Recette bœuf Bourguignon à l’ancienne BRETTE STEVENS - gettyimages 1,250 kg de bœuf, dans la macreuse, la pointe de culotte ou le gîte à la noix 150 g de lard maigre une douzaine de petits oignons 250 g de petits champignons de Paris 50 g de beurre 2 cuillerées à soupe d’huile 3 dl de bouillon 2 cuillerées à soupe de farine le jus d’un citron Pour la marinade : 3/4 de litre de bon vin rouge (Bourgogne de préférence) 2 cuillerées à soupe d’huile 1 verre à liqueur de Cognac 2 gros oignons 2 carottes 2 gousses d’ail 1 branche de thym 1 feuille de laurier 1/4 botte de persil sel et poivre en grains Retrouvez ici la recette du bœuf Bourguignon à l’ancienne. 10/20 Recette cocotte de veau aux asperges vertes de Cyril Lignac Bravo le Veau ! Thomas Dhellemmes 600 g d’escalopes de veau 3 asperges vertes 3 champignons de Paris 1 oignon 30 g de beurre 1 c. à soupe de moutarde à l’ancienne 20 cl de crème fraîche 1 c. à café de fenouil sauvage sec 1 pincée d’anis vert Huile d’olive Sel fin et poivre du moulin Retrouvez ici la recette de la cocotte de veau aux asperges vertes de Cyril Lignac. 11/20 Recette blanquette de lotte au citron vert 600 g de médaillons de lotte 20 oignons grelots 1 carotte 300 g de champignons de Paris 5 cl de Noylls-Prat (ou de vin blanc sec) 1 sachet d’infusion coquilles Ariaké (ou 1 cuillère à soupe de fumet de poisson) 3 cuillerées à soupe de persil plat ciselé 1 cuillère à café de jus de citron vert 8 cl de lait domi-écrémé 1 cuillère à soupe de féculé (Maïzena ou arrow-root) 2 cuillerées à soupe de farine 1 cuillère à soupe d’huile d’olive 1 bouquet garni sel et poivre Retrouvez ici la recette de la blanquette de lotte au citron vert. 12/20 Recette risotto à la courge butternut et au safran 250 g de butternut 250 g de riz Arborio 1 belle échalote 4 c.à.soupe d’huile d’olive 1 dosette de filaments de safran 50 g de beurre 10 cl de vin blanc sec 100 g de parmesan fraîchement râpé 1 cube de bouillon de volaille bio Sel et poivre Retrouvez ici la recette du risotto à la courge butternut et au safran. 13/20 Recette blanc de poulet en escabèche 6 blancs de poulet 2 oignons rouges 1 carotte 2 feuilles de laurier 2 gousses d’ail 2 doses de safran 25 cl de vin blanc sec 10 cl de vinaigre de vin blanc 6 cuil. à soupe d’huile d’olive 10 brins de persil plat sel poivre Retrouvez ici la recette du blanc de poulet en escabèche. 14/20 Recette blanquette aux deux poissons et aux moules 600 g de dos de cabillaud 600 g de filet de saumon sans peau 2 l de moules de bouchot 1 carotte 1 oignon 1 échalote 15 cl de vin blanc sec 1 cuillère à soupe de fumet de poisson 1 pincée de safran en filaments 1 jaune d’œuf le jus d’un citron 15 cl de crème liquide 40 g de beurre 20 g de farine 1 bouquet garni sel et poivre Retrouvez ici la recette de la blanquette aux deux poissons et aux moules. 15/20 Recette poulet aux écrevisses 1 poulet fermier 16 écrevisses cuites décortiquées (surgelées type Picard) 20 cl de bisque de homard (en boîte ou surgelée) 2 tomates mûres 2 oignons 4 gousses d’ail 20 cl de vin blanc sec 3 cuil. à soupe de cognac 15 cl de crème épaisse 1 pincée de safran en poudre 2 cuil. à soupe d’huile d’olive sel poivre Retrouvez ici la recette du poulet aux écrevisses. 16/20 Recette daube de veau aux colings et kumquats 1,2 kg d’épaule de veau coupée en morceaux 2 carottes 3 échalotes 1 branche de céleri 3 gousses d’ail 2 étoiles de badiane 1 l de vin rouge (bourgogne de préférence) 1 cuil. à café de concentré de tomates 70 g de beurre 1 filet d’huile 2 cuil. à soupe de vinaigre de Xéres sel et poivre Pour accompagner : 18 kumquats frais 3 coings 250 g de sucre 2 feuilles de laurier Retrouvez ici la recette de la daube de veau aux colings et kumquats. 17/20 Recette lapin en civet à la mode de Quiberon 2 cuisses et 2 râbles de lapin (150 g pièce) 20 cl de vin rouge 100 g d’oignons 100 g de carottes 1 branche de céleri 1 gousse d’ail 2 cuil à soupe de fond de veau en poudre 2 cuil à soupe d’huile d’olive 1 bouquet garni sel et poivre Retrouvez ici la recette du lapin en civet à la mode de Quiberon. 18/20 Recette épaule d’agneau confite au citron confit 2 épaules d’agneau 4 citrons confits au sel (en bocal) 2 carottes 1 branche de céleri 10 échalotes longues 2 gros oignons 2 bottes de petits oignons frais 20 cl de vin blanc sec 2 cuil. à soupe de fond de veau en poudre 50 g de beurre 1 cuil. à soupe d’huile 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique 1 bouquet garni sel et poivre Retrouvez ici la recette de l’épaule d’agneau confite au citron confit. 19/20 Recette ragout du pays basque 2 rougets-grondins 500 g de congre 1 kg de lotte 2 rascasses moyennes 1 tête de merlu 12 langoustines 1 litre de moules de bouchot 2 oignons 2 tomates 2 gousses d’ail 1 bouquet garni 1 piment d’Espelette frais ou 1 c. à café de piment en poudre 4 c. à soupe d’huile d’olive 1/2 litre de vin blanc sec sel, poivre Retrouvez ici la recette du ragout du pays basque. 20/20 Recette mijotée de cocos façon cassoulet 500 g de cocos de Paimpol écossés 1 saucisse de Morteau 3 oignons 1 carotte 1 branche de céleri 1 tomate 6 cuillerées à soupe de graisse de canard 1 bouquet garni 6 cuillerées à soupe de chapelure Sel Poivre du moulin Retrouvez ici la recette du mijotée de cocos façon cassoulet. © MC PonponVous voulez régaler toute la famille ? Pensez au potage de butternut et carottes. Gourmand et nourrissant, il se réalise en 20 minutes seulement, à condition d’avoir une cocotte minute ! Capucine Jacob Mis à jour le 09/09/23 15:33 Voir les 15 recettes en diaporama Par Cuisine AZ 06/03/2025 à 06:25 Pas le temps de cuisiner le jour ? Préparez votre plat à l’avance avec d’irrésistibles recettes de viande en cocotte qui mijotent longuement et sont encore meilleures réchauffées le lendemain ! Pour libérer la cuisine le jour du repas, pensez aux recettes de viande en cocotte. Elles se préparent à l’avance, se conservent plusieurs jours ou se congèlent facilement, pour régaler sans efforts toute une tribu de gourmands le jour venu ! Le mijoté en cocotte à base de viande, c’est la recette de grand-mère qu’on ne se lasse ni de cuisiner, ni de déguster. Convivial et généreux, rassasiant et savoureux, ce plat de tradition a aussi un avantage de taille : préparé la veille, il profite d’une nuit de repos au frais pour laisser le temps aux saveurs de se développer. Bilan ? Une recette pratique qui cuit souvent longtemps, mais à l’avance, et qui ne perd rien à être réchauffée le jour J, bien au contraire ! Voir les 15 recettes en diaporama Dans le peloton de tête des succès de grand-mère, la blanquette de veau occupe l’une des premières places. Nommée ainsi en l’honneur de sa sauce blanche qui lie tous ses ingrédients, elle constitue un plat aussi savoureux que diététique, avec sa cuisson lente mijotée au bouillon et sa généreuse garde rapprochée de légumes. Découvrez sans tarder cette recette traditionnelle française qui ne manque pas de crémeux ni de tendreté ! Plat hivernal par excellence, la potée au chou vert est une recette traditionnelle de la gastronomie française. Il en existe de nombreuses variantes, selon les régions. On la prépare généralement avec des saucisses à cuire comme les saucisses de Morteau. Mais on peut aussi l’agrémenter de petit salé, de jambonneau ou encore de lard. En mijotant, les légumes et le bouillon de cuisson vont se parfumer avec la viande. La carbonnade flamande est une spécialité belge et du Nord de la France. C’est une recette à base de viande de bœuf mijotée longuement dans de la bière brune. L’accompagnement principal de la carbonnade flamande sont des frites mais il est également possible de la servir avec des pâtes fraîches ou une purée de pommes de terre maison. Plat rattaché à la cuisine tex-mex, le chili con carne est un ragout de viande de bœuf haché délicatement pimenté, longuement mijoté dans une sauce tomate. Si l’on pense souvent qu’il s’agit d’un plat mexicain, il s’agit plus exactement d’une spécialité culinaire texane. Bien qu’il en existe plusieurs recettes, celle aux haricots rouges s’est largement démocratisée en Europe : à (re)découvrir avec du riz ou des nachos croustillants ! Vous recherchez une recette de bœuf bourguignon facile ? Alors vous êtes au bon endroit ! Avec le poulet rôti, le bœuf bourguignon est indissociable du repas familial du dimanche. Puisant ses racines en Bourgogne, il met en avant deux produits emblématiques de la région : le bœuf (du pays charolais) et le vin rouge (des côtes beaunaises et mültonnes). Avec sa savoureuse garniture aux champignons et sa sauce nappante délicatement acidulée, pas s’tonnant qu’il fasse partie des plats préférés des Français ! Le poulet peut être cuisiné de multiples façon en étant mijoté ou frit par exemple. Avec cette recette de poulet au cidre et au Calvados, vous vous proposons de le réaliser à la cocotte avec une sauce au cidre, des épices et herbes aromatiques pour vous offrir un plat délicieux pour vos repas de famille. Découvrez ainsi notre recette de cocotte de poulet au cidre, pour vous régaler en famille ou entre amis. VaRien de tel qu’un bon plat en sauce pour un repas en famille. Nous vous proposons une recette d’agneau en cocotte aux aromates très facile à réaliser et rapide à préparer. Il vous suffit d’un morceau d’épaule d’agneau, de tomates, de quelques herbes aromatique et d’une cocotte. Vous obtiendrez une viande savoureuse et tendre à souhait, parfumée par sa sauce aux herbes aromatiques onctueuse. Je fais la même chose avec des cuisses de poulet, c’est tout simplement délicieux. Viande Atualité chaude + de contenu Viande

Recette de plat en cocotte en fonte. Plats en cocotte recette. Define cocotte. Cocotte recepten. Recette de plats mijotés en cocotte. What is le creuset cocotte. Turkey en cocotte recip. Recette de plat en cocotte. Recette plat de noël en cocotte. Idee recette plat en cocotte. Plat en cocotte en fonte. Recette plat cocotte en fonte. Plat en cocotte. Recette plat en sauce cocotte. Cocotte enfant.